

**Sylwester 2019/2020**  
**All inclusive**  
**w Centrum Bankietowo Konferencyjnym**  
**AMBASADOR**  
**Oprawa muzyczna DJ Wodzirej**

*Powitanie gości aperitifem o godz. 20.00*

**Zupa godz. 20.30**

- *Krem z grillowanej cukinii z lanymi kluskami i zieleniną*

**Danie główne godz. 21.00**

- *Zapiekana polędwiczka wieprzowa z suszonym pomidorem, orzechami i serem gorgonzola*

**Dodatki:**

- *Pieczone ziemniaczki w omaście bazyliowej*
  - *Frizante Mista z sosem truflowym*

**Przekąski zimne: mięsne**

- *Tatar wołowy z kaparami*
- *Pieczony karczek natarty czosnkiem i majerankiem*
- *Plastry pieczonej kaczki marynowane w pomarańczach*
  - *Schab faszerowany kielbasą polską*
  - *Rolada z boczku po staropolsku*
- *Galaretki wieprzowe z jajkiem i czosnkiem*

**Przekąski zimne: ryby i owoce morza**

- *Tymbaliki z wędzonego łososia faszerowane serem i szyszkami rakowymi*
- *Małże nowozelandzkie zapiekane kruszonką z salsą pomidorowo-bazyliową*
- *Krewetki Black Tiger leżakowane w trawie cytrynowej i mango*
  - *Śledź curry z cebulką*
- *Smażony filet śledziowy w delikatnej octowej zalewie*

**Salatki**

- *Salatka z wachlarzem serów pleśniowych*
  - *Pieczyno mieszane, masło*

**Kulinarna atrakcja wieczoru godz. 23.00**

- *Dechy mięs pieczonych podane na gorąco: udziec wieprzowy z kością, gęś faszerowana podrobami i owocami, kaczki w pomarańczach, boczek wędzony na gorąco z kaszą pęczak, ziemniaczkami, sosem cumberland i grzybowym*

***Tort sylwestrowy godz. 00.45***

- *Tort z napisem Sylwester 2019/2020 krojony uroczyście na sali w towarzystwie fanfar i fontann tortowych*

***Danie gorące godz. 2.00***

- *Barszcz czerwony z krokietem z serem i pieczarkami i mięsnym*

***Napoje alkoholowe i bezalkoholowe***

***All inclusive***

*Wódka Premium*

*Finlandia*

*Open Bar*

*Whisky Ballantine's*

*Wino bankietowe PW white, red*

*Pepsi/ coca- cola*

*7up/ sprite*

*Soki ( pomarańcz, jabłko )*

*Woda mineralna niegazowana*

*Kawa*

*Herbata*

*Program artystyczny*

*Oprawa muzyczna DJ*

*Zapraszamy*

*Cena 375zł /osoba*

*Dla grup od 10 osób- Cena 350 zł/osoba*